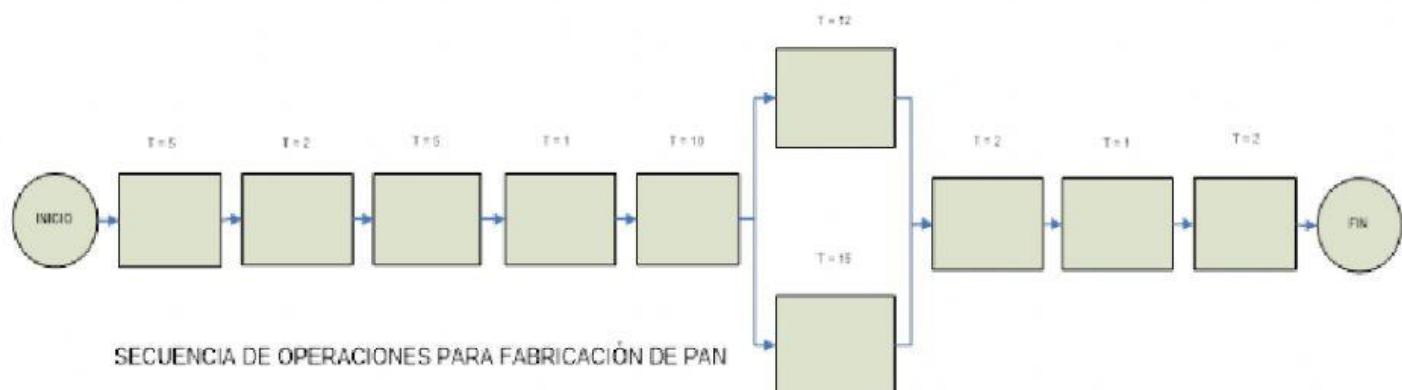


EVOLUCIÓN DE PROCESOS Y FLUJOS

EN EL SIGUIENTE CUADRO LAS OPERACIONES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN ESTAN **DESORDENADAS**, HAY QUE ORDENARLAS COLOCANDO EL NÚMERO DE OPERACIÓN CORRECTO A EN LA COLUMNA DE LA IZQUIERDA Y LUEGO COMPLETAR EL DIAGRAMA DE MÁS ABAJO, COLOCANDO LAS OPERACIONES EN EL DIAGRAMA.

OPERACIÓN	TAREA	NÚMERO	TIEMPO EN MINUTOS
	SACAR EL PAN DEL HORNO	1	2
	CONTROLAR EL TIEMPO DE COCCIÓN	2	1
	DEJAR ACTUAR LA LEVADURA EN LA MASA	3	12
	PREPARAR EL HORNO CON LA TEMPERATURA ADECUADA	4	15
	PONER LA MASA EN EL HORNO	5	2
	AGREGAR AZÚCAR EN LA MEZCLA	6	1
	DILUIR LA LEVADURA EN AGUA TIBIA	7	2
	AMASAR LA MEZCLA YA CON LEVADURA Y AZÚCAR	8	10
	MEDIR CANTIDADES DE CADA INGREDIENTE	9	5
	MEZCLAR INGREDIENTES	10	5



SACAR EL PAN DEL HORNO	DEJAR ACTUAR LA LEVADURA EN MASA	PONER LA MASA EN HORNO	DILUIR LA LEVADURA EN AGUA TIBIA	MEDIR CANTIDAD DE INGREDIENTE
CONTROL TIEMPO DE COCCIÓN	PREPARAR HORNO C/ TEMPERATURA ADECUADA	AGREGAR AZÚCAR EN LA MEZCLA	AMASAR LA MEZCLA CON LEVADURA Y AZÚCAR	MEZCLAR INGREDIENTES